

# CODEX ALIMENTARIUS

国际食品标准



联合国粮食  
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

## 哈瓦蒂干酪标准

**CXS 267-1966**

原为 CODEX STAN C-6-1966。1966 年通过。2007 年修订。

2008、2010、2013、2018、2019 年修正。

## 1. 范围

本标准适用于可供直接消费的哈瓦蒂干酪或对其进行再加工的生产过程，该生产过程与本标准第2部分描述相一致。

## 2. 说明

按照《奶酪通用标准》（CXS 283-1978）中的描述，哈瓦蒂干酪指的是一种发酵成熟且半硬的奶酪。奶酪颜色在白色或象牙白至淡黄或黄色之间，质地适宜切割，分布有大量不规则的米粒大小（或宽1~2 mm，长度最多10 mm）的气孔。形状呈现扁平的圆柱形、矩形或块状。商品奶酪具有一层油滑的薄敷状表皮，该表皮可以人工附着。但有的商品奶酪也不具<sup>1</sup>有这样的表皮。

对于直接供消费的哈瓦蒂干酪，产生其风味和特性的熟化过程正常情况下取决于受发酵时间影响的重量。发酵时间根据成熟度而定，大约是在14~18℃下发酵1-2周（产生斑点），紧接着在8~12℃下发酵1~3周。对于需下一步深加工的哈瓦蒂干酪而言，根据技术和贸易的需要，不必采用上述的熟化程序。

## 3. 基本成分和质量因子

### 3.1 原材料

奶牛或水牛的奶或其混合物，以及此类奶源的制品。

### 3.2 允许成分

- 无害的乳酸菌、或风味发酵菌以及其它无害微生物的起始培养基；
- 凝乳酶或其它安全适宜的凝固酶；
- 作为盐分的氯化钠和氯化钾；
- 饮用水；
- 安全适宜的催熟酶；
- 安全适宜的助剂；
- 大米、玉米、土豆粉和淀粉：尽管按照《奶酪通用标准》（CXS 283-1978）中的描述，此类成分仅能作为抗凝结剂，用在那些经切割、拉条及磨碎的产品表面。而且还须严格按照良好作业规范所要求的标准控制用量，并充分考虑第4部分中所列抗凝结剂的各项用途。

---

<sup>1</sup> 这并不意味着该层表皮是在奶酪出售前被除掉的，相反这样的奶酪之所以没有如此的表皮，其实是源于其特殊的生产和贮存条件。熟化的表皮不仅有保护奶酪的作用，其本身也可用作生产去皮干酪。关于去皮干酪，参见《奶酪通用标准》（CXS 283-1978）的附录。

### 3.3 成分

奶的成分	最低含量 (m/m)	最高含量 (m/m)	参考含量 (m/m)
干物质中的乳脂	30%	无限制	45% to 55%
干物质	取决于下表中提到的干物质中的脂含量		
	干物质中的脂含量 (m/m)	相应的干物质含量 (m/m)	
	大于等于 30%但小于 40%	46%	
	大于等于 40%但小于 45%	48%	
	大于等于 45%但小于 55%	50%	
	大于等于 55%但小于 60%	54%	
	大于等于 60%	58%	

若由于成分调整导致乳脂和干物质的含量超过上表规定的极限值的话，就违反了《乳制品术语使用通用标准》（CXS 206-1999）第4.3.3部分的规定。

## 4. 食品添加剂

只有下表中列出食品添加剂种类允许在奶酪生产中使用。根据《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表1和表2在食品类别01.6.2.1（成熟奶酪，包括外皮）中使用的抗结块剂、着色剂和防腐剂以及表3中仅某些酸度调节剂和抗结块剂可用于符合该标准的食品。

添加剂功能分类	允许的用途	
	奶酪本体	表面/表皮处理
着色剂	X <sup>(a)</sup>	—
增白剂	—	—
酸度调节剂	X	—
稳定剂	—	—
增厚剂	—	—
乳化剂	—	—
抗氧化剂	—	—
防腐剂	X	X
起泡剂	—	—
抗凝结剂	—	X <sup>(b)</sup>

(a) 如第 2 部分所述，仅能用作着色。

(b) 仅能在那些需经切割、拉条及磨碎的奶酪表面使用。

X 使用该类添加剂符合技术要求。

— 使用该类添加剂不符合技术要求。

## 5. 污染物

本标准所涉及的产品中的污染物含量，不得超过《食品及饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）中对产品中污染物规定的最大限量。

本标准所涉及的产品，在其加工过程中使用的原料奶中的污染物含量，不得超过《食品及饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）中对牛奶中污染物规定的最大限量，而且也不得超过食典委规定的牛奶中兽药及农药的最大残留量。

## 6. 卫生

对本标准规定中涉及产品的制备和加工，推荐参考以下各项标准或相应内容，包括《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）里的相应部分，《奶和奶制品卫生规范》（CXC 57-2004）以及食品法典中其他相关卫生守则。产品也应符合《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）中的相应标准。

## 7. 标签

在标签方面，除了符合《预包装食品标签通用标准》和《乳制品用语通用标准》（CXS 206-1999）外，还将遵守以下规定：

### 7.1 食品名称

哈瓦蒂干酪产品的名称，须符合《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）第4.1部分的规定，假使该产品与本标准一致。若在某国的零售系统中有习惯名称，也可使用。

只有在奶酪质量符合本标准的前提下才可以选择其使用名称。当符合本标准的奶酪没有使用适宜的名称时，按照《奶酪通用标准》里的命名规则加以命名。

当既定产品中脂肪含量低于或高于参考范围，但高于本标准第3.3部分中规定的最低含量时，须对标签增加适当描述，说明产品的加工过程和确切的脂肪含量（可表示为干物质中的脂肪含量或质量百分含量，具体采用视零售地所在国的情况而定），或在品名及相似位置加以明确反映。描述用语的选择可参照《奶酪通用标准》（CXS 283-1978）第7.3部分，或《营养声明使用准则》（CXG 23-1997）2的相应部分。

在哈瓦蒂干酪中，若干物质的脂肪含量为60%，则可以叫做奶油奶酪。同样的原则也适用于那些经切割、拉条及磨碎而生产的奶酪制品中，只要其符合本标准的相关规定。

---

<sup>2</sup> 为了便于进行营养比较，可以干物质中脂肪含量 45%作为参考。

## 7.2 原产国

须声明原产国名称（注意，此处的原产国是指产品的制造国家，而不是名称的起源国家）。如果产品在第二国经过实质性的改造加工<sup>3</sup>，则该国作为原产国在标签上标注。

## 7.3 乳脂含量声明

奶酪中的脂肪含量的表示应该按照零售所在国易于接受的方式予以声明，这些方式包括：（i）质量百分比；（ii）干物质中脂肪的百分含量；（iii）如果在标签中有关于该奶酪食用份数的说明，则脂肪含量也可以表示为每份中的克数。

## 7.4 日期标注

尽管在《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）第4.7.1部分里对日期标注有相关规定，还是可以只写“生产日期”而不是“最短有效期限”，只要该产品不是直接供最终消费者购买使用的。

## 7.5 非零售包装物的标签

相关信息在本标准的第7部分，以及《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）第4.1到4.8部分有详细说明。而且，如有必要，也需要在包装物上或者附件里标明存放要求，除非在包装物或者没有外包装的产品上，已经明确标注产品名称，批次验证信息以及生产或包装厂家。当然，也可以用识别标记代替批次验证信息，厂家名称及地址等，只要该识别标记在附件中是可以清晰辨认的。

## 8. 抽样分析方法

为了核查是否符合本标准，应采用与本标准规定有关的《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）中包含的分析和采样方法。

---

<sup>3</sup> 比如，再包装、切割、拉条、碎裂和磨粉就不是实质性的转换形式。